



**AUTORIZACIÓN ESTABLECIMIENTOS EXPORTADORES DE CARNE Y
PRODUCTOS CÁRNICOS A JAPÓN**
Octubre de 2014

Los establecimientos que deseen ser autorizados para exportar carne y productos cárnicos de porcino a Japón deberán cursar solicitud a la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación (DGSPCI) por cualquiera de los mecanismos establecidos en la nota informativa de "Solicitud de autorización de exportación para países terceros" disponible en:

<http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/autoExpTerceros.htm>

Recibida la solicitud se procederá a la revisión de las autorizaciones y el historial que, en el marco de la exportación, dispone el establecimiento. Si la revisión del historial es favorable se trasladará consulta a la autoridad competente de la Comunidad Autónoma donde esté ubicado el establecimiento, relativa a los resultados de los controles oficiales y a la revisión de requisitos específicos de la norma japonesa. En el caso que no se disponga de historial y antecedentes recientes se solicitará informe completo a la Comunidad Autónoma.

Criterios aplicables: Los establecimientos deberán cumplir con:

- Las condiciones técnico-sanitarias contempladas en los Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- Disponer por escrito y aplicar un Programa Normalizado de Control de la Higiene (PNCH) conforme al "Documento de directrices para la elaboración, aplicación y mantenimiento del PNCH dirigido a operadores" disponible en:

http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/directrices_PNCH.pdf

- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico validado cuya implementación haya sido auditado por las autoridades de control oficial.
- La materia prima (carne) debe proceder de cerdos nacidos y criados en España o en otros países autorizados por Japón según sus requisitos de sanidad animal.
- La norma japonesa en los productos objeto de exportación:

http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/Specifications_standard_additives-Under-the-Food-Sanitation-Act.pdf

http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/criterios_microbiolog_Japon.pdf

http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/conservacion_alimentos_Japon.pdf

- El principio de trazabilidad que exige que el producto exportado debe haber sido elaborado con materia prima (carne) obtenida en establecimientos autorizados para Japón

Recibido el informe favorable de la Comunidad Autónoma la DGSPCI emitirá Resolución de Autorización y comunicará la aprobación a la Subdirección de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) para solicitar la inclusión a las autoridades de Japón.